

Der kleine espressokocher-Ratgeber

Schritt 1: Wasser einfüllen



Schrauben Sie zunächst die Kanne auseinander und nehmen Sie dann den Trichtereinsatz heraus. Um die genaue Menge kalten Wassers einzufüllen, empfiehlt es sich, diese mittels einer Espressotasse abzumessen. Dabei darf das Überdruckventil nicht von Wasser bedeckt werden. Abhängig von der gewünschten Menge (angegeben in Anzahl Tassen) gibt es unterschiedlich große Espressokocher.

Tipp: Das Wasser können Sie natürlich auch im Wasserkocher vorwärmen und dann einfüllen.

Schritt 2: Kaffeebohnen mahlen



Wenn Sie den vollen Kaffeegeschmack erleben möchten, dann **mahlen** Sie Ihren Kaffee am besten erst **kurz vor der Zubereitung**. Der **Mahlgrad** sollte auf die Siebgröße des Espressokochers abgestimmt sein und entspricht dem für einen Handaufguss mit Filter. Die Wahl des richtigen Mahlgrads ist wichtig, damit kein Kaffeemehl in den Kaffee gelangt. Mit ein wenig Probieren finden Sie hier schnell den richtigen Mahlgrad.

Tipp: In unserem Shop haben wir bei der Auswahl des Mahlgrades den Mahlgrad 2 mit einem entsprechenden Hinweis versehen, so dass Ihnen die Auswahl dort besonders leicht fällt.

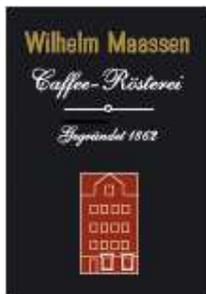
Schritt 3: Kaffeemehl einfüllen



Das Kaffeemehl wird ohne Druck (!) in den Filtertrichter des Espressokochers gegeben. Wichtig ist dabei, dass das Mehl nicht angedrückt wird, da ansonsten unter Umständen das Wasser im Kocher nicht hochsteigen kann.

Wichtig: bitte keinen Espresso-Tamper verwenden, wie man ihn von der Siebträgermaschine kennt!

Vor dem Einsetzen in das Unterteil wischt man noch kurz den Kaffee an den Rändern des Trichters ab, um eine einwandfreie Aufliegen der Dichtung sicherzustellen.



Schritt 4: Espressokanne zusammensetzen

Nun setzen Sie den Trichter in das Unterteil des Kochers und schrauben anschließend das Oberteil auf. Fertig! Jetzt kann's schon losgehen...



Schritt 5: Kaffee aufbrühen

Stellen Sie den Espressokocher mit geschlossenem Deckel bei hoher Hitze auf den Herd. Das Wasser im Unterteil beginnt nach einiger Zeit zu kochen und steigt durch den sich aufbauenden Druck das Steigrohr hinauf nach oben in das Oberteil des Espressokochers.

Tipp: Reduzieren Sie die Temperatur nach Beginn des Brühvorgangs auf mittlere Hitze. Eine zu starke Erhitzung des Espressokochers in diesem Stadium könnte den Kaffee im Filtersieb verbrennen lassen.

Beim Brühvorgang ist das charakteristische Gurgeln zu hören, das dieser Zubereitungsmethode zu eigen ist. Der aus dem Steigrohr austretende - anfangs noch dunkelbraune - Kaffee wird zunehmend heller. Das Geräusch ändert sich nun zu einem leichten Fauchen. Ist das Wasser vollständig aufgestiegen, nimmt man den Espressokocher vom Herd und kühlt das Unterteil unter kaltem Wasser ab. Damit wird die Extraktion beendet.



Schritt 6: Eingießen und genießen

Sobald kein Kaffee mehr aus dem Steigrohr läuft, können Sie ihn in die Tassen gießen. Vorher entweder kurz im Kocher umrühren oder "schluckweise" auf die einzelnen Tassen verteilen. Dadurch ist sichergestellt, dass alle Portionen die gleiche Stärke und den gleichen Geschmack haben.

Tipp: Es empfiehlt sich die Verwendung möglichst dickwandiger Tassen, um den Kaffee lange warm zu halten.

Nun können Sie Ihren Espresso genießen!